Barre tendre «Grand défi Pierre Lavoie»…

Plusieurs parmi vous souhaitent avoir la recette de la Barre tendre «Grand défi Pierre Lavoie» que les chefs de l'ÉMRTM ont concoctée pour cette occasion.

Mais pour vous, cher(e)s ami(e)s de l'ÉMTRM, voici en primeur la recette :

INGREDIENTS :

1,5L de Rice Krispies
250ml d'Amandes blanches en bâtonnets
250ml de Graines de tournesol
250ml de Raisins secs de Corinthe
125ml de Graines de Lin moulu
125ml de Graines de Lin entier
250ml de Graines de citrouille
250ml de purée de Dattes dénoyautées/jus d'orange
250ml de Beurre d'arachides
1 bte de Lait concentré Eagle Brand
250ml de Noix de coco râpé
250ml de Canneberge séchée
Sel Q.S.

Mode d'emploi

Dans un bol, mélanger les ingrédients secs.
Dans un chaudron, faire fondre le Eagle Brand. Ajouter le beurre d'arachide, ainsi que la purée de dattes. Ajouter ce mélange aux ingrédients secs et bien mélanger.

Sur une plaque, placer un papier parchemin et placer l'appareil à barres dessus en tapant bien également ce mélange.

Mettre au four à 300F jusqu'à coloration désirée.

Démouler et refroidir à l'air avant de couper les barres.

Note : Pour la purée de dattes : Mettre les dattes dans une casserole, y ajouter le jus d'orange (300ml) et la même quantité d'eau. Laissez cuire doucement pour les attendrir, ensuite mixer au mélangeur selon la texture désirée.

École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal